

Truchas a la salsa talla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hojas de plátano: 4 Unidades

Truchas: 4 Unidades

Sal: A gusto

Frijoles refritos

Cebolla cambray: 4 Unidades

Sal: A gusto

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Frijoles negros: 500 g

Salsa talla

Tortillas De Maíz: 4 Unidades

Sal: A gusto

Tomate guaje: 500 g

Azucar: Una pizca

Vinagre de manzana: 4 cdas.

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Chile morita seco: 3 Unidades

Chile ancho seco: 2 Unidades

Chile Chipotle seco: 4 Unidad

Cebolla: 100 g

Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

- Limpie las truchas.
- Pase las hojas de *plátano* por el fuego directo solo unos segundos para que se ablanden.

Salsa talla

- Pele la *cebolla* y córtela en cuartos.
- Limpie los chiles.

- En un grill caliente cocine las tortillas.

Frijoles refritos

- Coloque los frijoles en un bowl y cúbralos con agua, resérvelos en la heladera durante 8 horas. Transcurrido el tiempo de reposo deseche el agua, coloque los frijoles dentro de una cazuela, cúbralos con agua limpia, sazone con sal y cocínelos hasta que estén tiernos.
- Corte las cebollas de cambray en finas rodajas.

Armado

- Para el armado de la salsa talla, en una olla caliente cocine los jitomates junto con la *cebolla* y la cabeza de *ajo*, cuando comiencen a dorarse agregue aceite de girasol, sazone con sal y añada los chiles secos, espolvoree con una pizca de azúcar y *vinagre*, tape la olla y cocine a fuego medio, incorpore un cucharón del agua de la cocción de los frijoles para que los ingredientes no se sequen, cocine unos minutos mas y luego licue o triture con un *molcajete*. Pase la salsa por un chino.
- Extienda una hoja de *plátano* y acomode en el centro una *trucha*, sazone con sal y cúbrala con abundante salsa talla, envuelva. Proceda del mismo modo con el resto. Cocine sobre la parrilla.
- Una vez tiernos los frijoles macháquelos groseramente, colóquelos en una fuente y espolvoree con la *cebolla* de cambray y aceite.

Presentación

- Sirva en una fuente las truchas y acompañe con los frijoles refritos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/truchas-a-la-salsa-talla>